

Mujaddara

Arabischer Reis mit Linsen und gerösteten Zwiebeln

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|---|
| 4 große Zwiebeln |  |
| 100 Milliliter Olivenöl |  |
| 200 Gramm grüne Linsen |  |
| 185 Gramm Basmati Reis |  |
| 1 ½ Teelöffel Kumin |  |
| 2 Teelöffel Salz |  |
| 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer |  |

Schritt 1

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen (halbe Ringe) schneiden. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Bei mittlerer Hitze die Zwiebelstreifen so lange braten, bis sie dunkelbraun sind. Ab und zu wenden. Achtung, die Pfanne darf nicht zu heiß werden.

Schritt 2

Die Linsen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Danach die Linsen in einen Topf mit 750 Milliliter kaltem Wasser geben – kein Salz zufügen – und zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten weiter kochen.

Schritt 3

Den Reis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Den Reis zu den Linsen in den Topf geben. Mit Kumin und Salz würzen und nochmals 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Schritt 4

Wenn das Wasser ganz aufgesogen ist, Linsen und Reis mit einer Gabel auflockern und mit Pfeffer würzen. Der Topf sollte noch etwas ausdampfen, damit der Linsen-Reis nicht matschig ist. Die Hälfte der gebratenen Zwiebeln untermischen, die andere Hälfte darüber verteilen..



